

THE BEST WAY TO GET ME CRUNCHY



TIP 1

Heb je de frituur op 175°C? Je hoeft maar 3 minuten te bakken



TIP 2

Frituur gezond in plantaardige olie



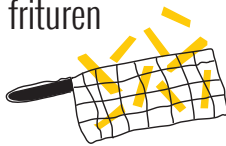
TIP 3

Ons advies is om niet meer dan 500 gram friet per keer te frituren. Zoals je gewend bent



TIP 4

Af en toe even schudden tijdens het frituren



TIP 5

Houd de friet crunchy, laat 'm niet boven het vet hangen



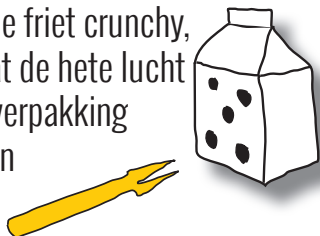
TIP 6

Verwijder het kruim na elke frituurbeurt! Vervang het frituurvet regelmatig



TIP 7

Houd de friet crunchy, zorg dat de hete lucht uit de verpakking weg kan



TIP 8

Zout toevoegen is niet nodig! Er is al zout toegevoegd aan de coating van de friet



TIP 9

Bewaar de verse friet bij 4 graden. Verpakking geopend? De friet is nog 1 dag houdbaar



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS

